

# NBP Nie Błady Porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **20.2**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.5 kg (7.1%)	80 %	180
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	80 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Zula	10 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
sw	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min